



PROGRAMMA

La Toscana in Bocca 2017

Condotto da Simone Gai

Venerdì 21 Aprile 2017

ore 18:00 Taglio del nastro alla presenza delle autorità
Ospite Speciale: **Moreno Cedroni**

Moreno Cedroni è considerato uno dei più creativi chef italiani e internazionali. Attualmente si occupa del rinomato ristorante “La Madonnina del pescatore” a Senigallia, del “Clandestino Sushi Bar” a Portonovo e della prima salumeria ittica “Anikò”. Volto televisivo di Gambero Rosso Channel. Nel Settembre 2016, Cedroni è uno dei quattro giudici stellati della trasmissione Top Chef Italia, programma in cui chef professionisti si contendono il titolo di Top Chef italiano.

ore 18:30 Un posto a Tavola
in diretta con TVL

E' il programma culinario di TVL nato dall'esperienza di Sapore di Sala. Una puntata speciale andrà in onda dalla Cattedrale Ex Breda dove sarà possibile seguire dal vivo i protagonisti, Checco Bugiani, Paola Bardelli e Simone Gai con i loro ospiti in cucina.

ore 20:00 Aperitivo con DJ SET

ore 21:30 Musica dal vivo con i Tarabaralla

Sabato 22 Aprile 2017

ore 11:00 Apertura manifestazione

ore 12:00 PICCOLI CHEF

Laboratori di cucina per bambini a cura di WonderPark

Mani in pasta: la pizza e la schiacciata!

Prenotazioni: 3423635620 - Posti limitati

ore 15:00 PICCOLI CHEF

Laboratori di cucina per bambini a cura di WonderPark

Mani in pasta: la pizza e la schiacciata!

Prenotazioni: 3423635620 - Posti limitati

Il laboratorio "Mani in Pasta" è realizzato in collaborazione con Mulino Marco Bardazzi, Azienda agricola il Bottaccio e Mukki Latte.

Oltre alla preparazione della schiacciata e della pizza verrà spiegata ai bambini la filiera di produzione della farina dal chicco di grano alla macinatura e l'importanza delle materie prime nella realizzazione di una ricetta.

ore 17:00 Cooking Show

I ristoratori de "La Toscana in Bocca" si presentano

ore 18:00 Spazio Incontri

Presentiamo la "Social Valley" di Dynamo Camp

Un talk show per presentare e approfondire il progetto lanciato da Dynamo Camp che si propone di realizzare nella Montagna Pistoiese un vero e proprio distretto dell'economia sociale dedicato allo studio e allo sviluppo di soluzioni, servizi e tecnologie per il benessere delle persone e delle comunità.

ore 19:00 Degustazione di Birre Artigianali

a cura di Fermento Beer House e Birrifico del Forte

ore 19:30 Aperitivo con DJ SET - Stefano Carpi

ore 20:00 Iniziativa benefica

UN'AMATRICIANA PER CITTAREALE (RI)

Allo stand. N. 4 Istituto Alberghiero "Martini" Amatriciana € 6,00

L'intero ricavato di questo piatto sarà devoluto in beneficenza

ore 21:00 Iniziativa benefica

UN'AMATRICIANA PER CITTAREALE (RI)

Cooking Show dei ristoratori con degustazione

Progetto di ricostruzione dell'ambulatorio del paese danneggiato dal terremoto.

Iniziativa promossa da Croce Viola, Pubbliche Assistenze Pistoia- Valdinievole, Associazione Vigili del Fuoco Volontari di Calenzano

ore 22:00 Musica dal vivo con gli SCIABADOGA

Domenica 23 Aprile 2017

ore 12:00 PICCOLI CHEF

Laboratori di cucina per bambini a cura di WonderPark

La pasta spianata: i tortellini!

Prenotazioni: 3423635620 - Posti limitati

Il laboratorio sulla pasta spianata sarà realizzato in collaborazione con i macellai Federcarni per la preparazione dell'impasto e Mukki Latte.

ore 15:00 Tuscan Hanky Panky Contest

Com'è il tuo Hanky Panky?

In collaborazione con Zona Market, Voronoi, Cocktail in the world Mixology

Giuria di esperti - Il barman vincitore si esibirà al Main Event Cocktail Show 2017

ore 17:00 Master Class di Mixology

con **Danny del Monaco**

Campione del mondo 2002 di Bacardi Martini Grand Prix, Danny Del Monaco non è solo un barman ma un appassionato rappresentante del Made in Italy e un ottimo insegnante. È presidente e fondatore dell'Italian Barman Style, art director e docente presso Cocktail in the world mixology.

ore 19:30 Aperitivo con DJ SET

Jimmy Canonaco

ore 21:00 Cooking Show

I ristoratori de "La Toscana in Bocca" si presentano

ore 22:00 Leonardo Fiaschi Show

Imitatore cantante cabarettista, protagonista di Tale e Quale Show 2016. Ha partecipato a Italia Got's Talent e Colorado Cafè.

Lunedì 24 Aprile 2017

ore 12:00 PICCOLI CHEF

Laboratori di cucina per bambini a cura di WonderPark

IL MIELE: Biscotti zucchero di canna e miele

Prenotazioni: 3423635620 - Posti limitati

ore 15:00 PICCOLI CHEF

Laboratori di cucina per bambini a cura di WonderPark

IL MIELE: Biscotti zucchero di canna e miele

Prenotazioni: 3423635620 - Posti limitati

Il laboratorio sul Miele è realizzato in collaborazione con Apicoltura Pastorini. Verrà esposta una vera arnia e spiegato il processo di produzione del miele.

ore 16:00 "FATTI GLI ABBINAMENTI TUOI"

Degustazione di Olio extra vergine d'oliva

A cura di A.S.C.O.E. - Associazione Assaggiatori e Cultori Olio Extra Vergine di Oliva

ore 17:00 Cooking Show

I ristoratori del "La Toscana in Bocca" si presentano

ore 18:00 Spazio Incontri

con **Luca Landi, Claudio Mollo, Aldo Fiordelli**

Luca Landi, chef stellato del ristorante "Lunasia" di Viareggio

Claudio Mollo, giornalista e critico

Aldo Fiordelli, giornalista, responsabile guida ai ristoranti de "L'Espresso" della Toscana

ore 19:00 Degustazione di Vini toscani

in collaborazione con AIS Toscana

Posti limitati su prenotazione presso Area Staff

ore 19:30 Aperitivo con DJ SET

Michael Byrne

ore 21:00 Sfida in Cucina

ore 22:00 Musica dal vivo con gli 80 Voglia

Martedì 25 Aprile 2017

ore 12:00 PICCOLI CHEF

Laboratori di cucina per bambini a cura di WonderPark

Dolci toscani: il salame di cioccolato!

Prenotazioni: 3423635620 - Posti limitati

ore 15:00 PICCOLI CHEF

Laboratori di cucina per bambini a cura di WonderPark

Dolci toscani: il salame di cioccolato!

Prenotazioni: 3423635620 - Posti limitati

ore 16:00 Cooking Show

I ristoratori de “La Toscana in Bocca” si presentano

ore 18:00 Spazio Incontri

Franco Cardini

dialoga con Selin Sanli su cibo e cultura sulle orme de “L’appetito dell’Imperatore”

Franco Cardini, storico e professore ordinario di Storia medievale presso l’Università di Firenze, come giornalista collabora alle pagine culturali di vari giornali. E’ Professore Emerito dell’istituto Italiano di Scienze Umane alla Scuola Normale Superiore di Pisa. Nell’appetito dell’imperatore Franco Cardini mette in campo la sua duplice esperienza di storico e di gourmet. Spaziando dal Medioevo ai totalitarismi novecenteschi e non solo, una serie di racconti gustosi, che sono anche un’illuminante testimonianza di come la cultura materiale sia specchio dello spirito di ogni popolo, e possa essere per lo storico una lente speciale per comprenderne i segreti. Ogni racconto è, così, corredato tanto da un’indicazione delle fonti quanto dalle ricette che Franco Cardini ha sperimentato, una per una, nella sua cucina fiorentina: dall’acquacotta al piccione glassato, dal cuscus magrebino alla crema Chantilly, ciascuno di noi potrà portare sulla propria tavola i sapori del passato, e ritrovare intatte le emozioni che essi racchiudono.

ore 19:00 Contest culinario

Gli chef de La Toscana in Bocca si sfidano sul “Vitellone Bianco dell’Appennino Centrale IGP”

ore 22:00 Musica dal vivo con Isola di Uait

SPAZIO BAMBINI a cura di WONDERPARK SEMPRE APERTO
Momenti di animazione con Dynamo Camp